C/2025/1558

6.3.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1558)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Campo de Borja«

PDO-ES-A0180-AM04

Meddelelsesdato: 13.12.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

NY VALGFRI ANGIVELSE PÅ MÆRKNINGEN

BESKRIVELSE:

Mærkningsangivelsen »Garnachas Históricas« er medtaget for enkeltdruevine, der fremstilles af den røde Garnacha-sort, forudsat at druerne til denne produktion kommer fra vinmarker, der er mindst 35 år gamle.

Denne ændring berører mærkningsbestemmelserne (punkt 8 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet).

Det anses for at være en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 3 og 4, i forordning (EU) 2024/1143, eftersom den ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller produktkategorierne, og der er ingen risiko for, at tilknytningen til det geografiske område ophæves, og ændringen medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

BEGRUNDELSE:

Begrundelsen for at medtage den fakultative benævnelse »Garnachas Históricas« er at beskytte, fremhæve og forbedre røde Garnacha-vinmarker af en vis alder – navnlig dem, der er mindst 35 år gamle.

Referencen vil tjene som et kendetegn, tilføre værdi til både produkt og producent og øge den røde Garnacha-sorts historiske og kulturelle betydning og dens kulturarvsmæssige værdi. Det betyder, at beskyttelsen af de pågældende vinmarker også vil bidrage til at bevare »Campo de Borja«-vinens identitet.

Referencen vil desuden fremhæve den unikke og særlige kvalitet af vin fra gamle vinstokke og signalere til forbrugerne, at denne vin er til gavn for både miljøet – bevarelsen af gamle vinmarker i deres naturlige omgivelser og landskab bidrager til at understøtte landdistrikternes bæredygtighed – og for samfundet – gennem fremme af solidaritet og overførsel af viden fra generation til generation.

Alt dette har til formål at sikre, at regionens omdømme som producent af kvalitetsvine opnår større anerkendelse og styrkes både inden for Spanien og uden for landets grænser – hvilket bør resultere i en styrket profil for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Campo de Borja«.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Campo de Borja

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin og rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvin:

Udseende: klar, krystallisk, grønlig gul. Duft: blomsteragtig, frugtagtig, fremtrædende. Smag: frisk, syrlig.

Rosévin:

Udseende: klar, krystallisk, (dyb) lyserød. Duft: frugtagtig, blomsteragtig. Smag: frisk, syrlig, frugtagtig.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 250 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* Totalt alkoholindhold i vol.: Kan overstige 15 % vol. i vin, der er fremstillet uden tilsætning.

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

2. *Rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: klar, krystallisk, (kirsebær)rød.

Duft: frugtagtig, moden, blomsteragtig.

Smag: langvarig, behagelig, velstruktureret, kraftig, fyldig.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* Totalt alkoholindhold i vol.: Kan overstige 15 % vol. i vin, der er fremstillet uden tilsætning.

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

3. *Mousserende kvalitetsvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: klar, krystallisk, gul eller lyserød (afhængig af om det er hvid- eller rosévin).

Duft: frugtagtig og/eller blomsteragtig.

Smag: syrlig, afbalanceret, frisk.

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 160

4. *»Naturligt søde« vine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: afhængigt af cuvéen (hvidvin, rosévin eller rødvin) fremstår de med antydning af grønt, violet og rødt.

Duft: uden afvigelse fra cuvéens aroma, med rene aromaer, mere intens.

Smag: intens, behagelig med en vis sødme på grund af sukkerindholdet med noter af kandiseret eller tørret frugt.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l i hvid- og rosévine og 150 mg/l i rødvine ved et sukkerindhold < 5 g/l.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 250 mg/l i hvid- og rosévine og 200 mg/l i rødvine ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 13

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

5. *Vin af »sent høstede« druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: afhængigt af cuvéen (hvidvin, rosévin eller rødvin) fremstår de med antydning af grønt, violet og rødt.

Duft: uden afvigelse fra cuvéens aroma, med rene aromaer, mere intens.

Smag: intens, behagelig med en vis sødme på grund af sukkerindholdet med noter af kandiseret eller tørret frugt.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l i hvid- og rosévine og 150 mg/l i rødvine ved et sukkerindhold < 5 g/l.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 250 mg/l i hvid- og rosévine og 200 mg/l i rødvine ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 13

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 15

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

6. *Hedvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: afhængigt af cuvéen (hvidvin, rosévin eller rødvin) fremstår de med antydning af grønt, violet og rødt.

Duft: uden afvigelse fra cuvéens aroma, med rene aromaer, mere intens.

Smag: intens, behagelig med en vis sødme på grund af sukkerindholdet med noter af kandiseret eller tørret frugt.

* Svovldioxid: 200 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* De analytiske parametre, der ikke er fastsat i dette dokument, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 15

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 15

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Dyrkningspraksis

Plantetætheden bliver mindst 1 500 planter pr. hektar og højst 4 000 planter pr. hektar fordelt jævnt over hele det beplantede område.

2.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Ved høsten anvendes udelukkende sunde druer af en tilstrækkelig modenhed og med et sukkerindhold på mindst 170 g/l druemost til fremstilling af de beskyttede vine. Druer, der ikke er i perfekt stand, sorteres fra.

Druerne presses under et tilstrækkeligt pres for at udvinde vinmosten eller vinen og separere den fra presseresterne, så udbyttet ikke overstiger 74 liter vin pr. 100 kg druer.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Blå druesorter

8 000 kg druer pr. hektar

2.

59,2 hl pr. hektar

3. Grønne druesorter

10 000 kg druer pr. hektar

4.

74 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Campo de Borja« udgøres af jordområder beliggende i følgende kommuner i provinsen Zaragoza i den selvstyrende region Aragon: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca og Vera de Moncayo samt de matrikulære polygoner 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 og 11 i kommunen Mallén og de matrikulære polygoner 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 og 19 i kommunen Fréscano.

7. **Druesorter**

CABERNET SAUVIGNON

CALADOC

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MARSELÁN

MAZUELA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Tilknytning til det geografiske område**

VIN

Tilknytningen til vinens geografiske område har baggrund i en historisk tradition, der går tilbage til før 1203. Klosteret i Veruela har haft betydelig indflydelse på udviklingen af vinen. Her har man bevaret, udviklet og udbygget den vinavlstradition, der kendes i dag. De lave nedbørsmængder, vinden »Cierzo«, der blæser i området, og de pludselige temperaturskift påvirker vinenes smagsegenskaber. »Cierzo«-vinden skaber en høj fordampning, der udtørrer jorden og giver dermed en konstant vandmangel, der svækker vinstokkene. Det bevirker en langsom fenoldannelse, så vinene i stedet er præget af en intens aroma og farve.

HEDVIN

De traditionelle hedvine under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Campo de Borja« er blevet fremstillet i flere hundrede år. De geografiske og klimatiske forhold i området sikrer en meget fremskredet modning, og tilsammen med den lave produktionsmængde på vinmarkerne og det sene høsttidspunkt giver det vinene en særlig karakter med aroma af meget moden eller overmoden frugt, hvilket er ønskede kvalitetsegenskaber for hedvine.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN

De mousserende kvalitetsvine er præget af den naturlige jordbund, klimaforholdene og vinfremstillingsmetoderne i området, der giver vinene deres karakteristiske udseende, duft og smag. Disse traditionelt fremstillede mousserende vine er bløde og cremede og repræsenterer en blanding af de aroma- og smagsegenskaber, der er karakteristiske for de vine, der fremstilles i det geografiske område. Den sekundære fermentering i flaske og modning på bærmen giver fine, vedholdende bobler og en frugtagtig og elegant aroma.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

De registrerede virksomheders salgsetiketter skal indmeldes til kontrolorganet, således at de kan indføres i registret over etiketter, når de er blevet kontrolleret for overholdelse af kravene i denne produktspecifikation.

Mærkningen skal indeholde følgende oplysninger: Denominación de Origen »Campo de Borja« [Oprindelsesbetegnelsen »Campo de Borja«]. Produkter til konsum skal være mærket med en nummereret kontroletiket udstedt af kontrolorganet. De skal påsættes af den registrerede vinproducent på en måde, så de ikke kan genbruges.

De traditionelle benævnelser, der kan anvendes om vine omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Campo de Borja«, er:

— traditionelle benævnelser anført i artikel 112, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013: Denominación de Origen [Oprindelsesbetegnelse]

— traditionelle benævnelser anført i artikel 112, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013: »Crianza«, »Reserva«, »Gran Reserva«, »Añejo«, »Noble«, »Clásico«, »Rancio«, »Superior« og »Viejo«.

Den yderligere ordlyd, der kan anføres på etiketten afhængigt af fremstillingsmetoden, er: »Naturalmente dulce« (naturligt sød), »Vendimia tardía« (sent høstet), »Maceración carbónica« (kulstofudbødning), »Roble« (eg) og »Fermentado en barrica« (gæret på fad).

Den supplerende benævnelse »Garnachas Históricas« kan anvendes for enkeltdruevine, der fremstilles af druer af den røde Garnacha-sort fra vinmarker, der er mindst 35 år gamle.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere betingelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Emballering skal ske i det afgrænsede geografiske område angivet i produktspecifikationens punkt 4 med henblik på at sikre produktets oprindelse.

Transport og tapning af vinen uden for vinfremstillingsområdet kan påvirke kvaliteten negativt, da vinene kan blive udsat for oxidering, temperaturudsving og andre indvirkende faktorer. Jo længere vinen transporteres, desto større er risikoen. Tapning i oprindelsesområdet gør det muligt at bevare produktets karakteristika og kvalitet.

Tapning er en vigtig proces, som kan ødelægge produktkvaliteten og ændre vinens særlige karakter, hvis den ikke udføres i overensstemmelse med strenge krav.

Dette samt de erfaringer og den omfattende viden om de særlige kendetegn ved vinene, der er opbygget gennem årene på vingårdene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Campo de Borja«, betyder, at det er nødvendigt at tappe vinene i oprindelsesområdet, således at disse vines fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber bevares.

Link til produktspecifikationen

https://www.aragon.es/documents/d/guest/202412_pliego_condiciones_dop_campo_borja_vigente